

   	MANUEL DU SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ Qualité et sécurité des aliments FICHE TECHNIQUE JAMBON DE PARME – Mise à jour 2024.09.03		ST éd.2 - rév.00 données 2024.01.08
	Écrit par : Team QSA	Vérifié par : RQSA Approuvé par : IMP	Oui. 1 sur 6

1 - Description et caractéristiques du produit

1 - Description et caractéristiques du produit

Nomenclature des aliments Nom	Jambon national « Dolcevalle » Jambon cru affiné national « Dolcevalle »							
Description des aliments Description du produit	Cuisse de porc entière assaisonnée et salée.							
Codification des aliments Rif. interni	NAZ.5015 - 0011							
Ingrédients Ingrédients	Viande de porc, sel. Porc, sel.							
Origine Origine de la viande	Italie Italie							
Assaisonnement Assaisonnement	12/13 mois 12/13 mois							
Transport Transport	camion frigorifique Véhicule frigorifique							
Durée de conservation Durée de conservation	Avec os : 365 jours désossé : 180 jours en osso : 365 g désossé : 180 g							
Méthode de conservation Mode de conservation	Avec os : température ambiante < 18 °C, humidité inférieure à 85 % avec os : température ambiante < 10 °C avec os : pièce à température contrôlée < 18 °C et humidité inférieure à 85 % avec os : pièce réfrigérée à température < 10 °C							
Taille et poids moyens Format et poids moyen								
	NAZ.5015							
Taille Format	sans « tuile » osseuse							
Conditionnement Conditionnement	Vide emballage sous vide							
Poids moyen Peso medio x pz.	11,0 à 13,2 livres Kg 5,0-6,0~							
Unité x pcs x boîte Unité x pz x carton	5x1 pièce 5 x 1pz.							

Limonta Prosciutti Srl est susceptible de publier de nouvelles mises à jour de ce document. Il est donc important que les utilisateurs vérifient qu'ils disposent de la dernière version. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl peut publier de nouvelles mises à jour de ce document chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les utilisateurs de ce logiciel s'assurent qu'ils disposent de la dernière révision. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl - Via Diaz, 3c - 23845 Costa Masnaga (LC) - Numéro de TVA, code fiscal et numéro de registre du commerce. Lc 00580360139 - REA Lc 151513 - Cap.Soc. 50 000,00 € iv

Tél. 031 - 856530 - Fax 031 - 879224 - e-mail : limonta@dolcevalleprosciutti.com - pec : limonta@pec.dolcevalleprosciutti.com - web : www.dolcevalleprosciutti.com

18/11/2024

  	MANUEL DU SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ Qualité et sécurité des aliments FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT JAMBON DE PARME – Mise à jour 2024.09.03		ST éd.2 - rév.00 données 2024.01.08
	Écrit par : Team QSA	Vérifié par : RQSA Approuvé	par : IMP

2 - Aspect sensoriel, nutritionnel, chimique et physique

2 - Caractéristiques sensorielles, nutritionnelles, chimiques et physiques

Aspect sensoriel - Caractéristiques sensorielles et organoleptiques			
Paramètre	Description		
Aspect	Caractéristiques		
J'attends	Typique de la coupe		
Couleur	Viande uniformément rouge rosé, graisse blanche		
Couleur	Uniformément rouge-rose, blanc dans les parties grasses		
Parfum	Intense, caractéristique du produit assaisonné		
Odeur	Arôme intense typique du produit assaisonné		
Saveur	Délicat et savoureux		
Goût	Délicat et agréable		
Valeurs nutritionnelles			
Portion : 3,53 oz, selon le pourcentage de matières grasses contenues			
Caractéristiques nutritionnelles			
(se référant à 100 g de produit tel quel, ils peuvent varier en fonction du % de matière grasse contenue) (Décret législatif n° 77 du 16/02/1993 et modifications et ajouts ultérieurs et règlements connexes)			
Paramètre	Unité de mesure	Valeurs moyennes (tolérance de 5 %)	
Paramètre	Unité de mesure	Valeurs moyennes (tolérance de 5%)	
Humidité/Humidité	%	<60	
Énergie/Valeur énergétique	Kcal/KJ	267/1113	
Matières grasses/Graisses	g	18,00	
- Dont acides gras saturés/Dont acides gras saturés	g	6,10	
Glucides/Glucides	g	< 0,50	
- Dont sucres/Dont sucres	g	0	
Protéines/Protéines	g	26,00	
Sel (NaCl)/Sel (NaCl)	g	4,40	
-	-	-	
Faits physiques et chimiques			
(« Consortium du Jambon de Parme » Standard)			
Caractéristiques physico-chimiques			
(Norme du Consortium du Jambon de Parme)			
Paramètre	min	max	Valeurs moyennes (tolérance de 5 %)
Paramètre	min	max	Valeurs moyennes (tolérance de 5%)
pH/pH	0	14	6,0
Oh/Oh	0	1	< 0,92
Critères microbiologiques pour la sécurité alimentaire			
(Consortium de la Norme du Jambon de Parme, Valeurs moyennes de la littérature, Reg. CE 2073/2005)			
Critère de sécurité microbiologique des aliments			
(Norme du Consortium du Jambon de Parme, Règlement CE 2073/2005 et modifications et ajouts ultérieurs et règlements connexes)			
Description	Unité de mesure	Valeurs moyennes	
Description	Unité de mesure	Valeurs moyennes	
Nombre total d'individus viables	UFC/G	< 100 000	
Charge mésophile totale			
Entérobactéries	UFC/G	< 100	
Entérobactéries			
Escherichia coli	UFC/G	< 50	
Escherichia coli			
Staphylocoques à coagulase positive	UFC/G	< 1000	
St. phylococcus coagulatum positif			
Clostridies sulfito-réductrices	UFC/G	< 50	
Clostridies sulfito-réductrices			

Limonta Prosciutti Srl est susceptible de publier de nouvelles mises à jour de ce document. Il est donc important que les utilisateurs vérifient qu'ils disposent de la dernière version. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl peut publier de nouvelles mises à jour de ce document chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les utilisateurs de ce logiciel s'assurent qu'ils disposent de la dernière révision. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl - Via Diaz, 3c - 23845 Costa Masnaga (LC) - Numéro de TVA, code fiscal et numéro de registre du commerce. Lc 00580360139 - REA Lc 151513 - Cap.Soc. 50 000,00 € iv

Tél. 031 - 856530 - Fax 031 - 879224 - e-mail : limonta@dolcevalleprosciutti.com - pec : limonta@pec.dolcevalleprosciutti.com - web : www.dolcevalleprosciutti.com

    	<p>MANUEL DU SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ Qualité et sécurité des aliments</p> <p>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT JAMBON DE PARME – Mise à jour 2024.09.03</p>	<p>ST</p> <p>éd.2 - rév.00 données 2024.01.08</p>
<p>Écrit par : Team QSA</p>	<p>Vérifié par : RQSA Approuvé par : IMP</p>	<p>Oui. 3 sur 6</p>

Salmonella Spp	Ufc/25 g	Absent
Salmonella Spp		Absent
Listeria monocytogenes	Ufc/25 g	Absent
Listeria monocytogenes		Absent
Levures et moisissures	UFC/G	< 10
Levures et moisissures		

Limonta Prosciutti Srl est susceptible de publier de nouvelles mises à jour de ce document. Il est donc important que les utilisateurs vérifient qu'ils disposent de la dernière version. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl peut publier de nouvelles mises à jour de ce document chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les utilisateurs de ce logiciel s'assurent qu'ils disposent de la dernière révision. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl - Via Diaz, 3c - 23845 Costa Masnaga (LC) - Numéro de TVA, code fiscal et numéro de registre du commerce. Lc 00580360139 - REA Lc 151513 - Cap.Soc. 50 000,00 € iv

Tél. 031 - 856530 - Fax 031 - 879224 - e-mail : limonta@dolcevalleprosciutti.com - pec : limonta@pec.dolcevalleprosciutti.com - web : www.dolcevalleprosciutti.com

	<p align="center">MANUEL DU SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ Qualité et sécurité des aliments</p> <p align="center">FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT JAMBON DE PARME – Mise à jour 2024.09.03</p>	<p align="center">ST</p> <p align="center">éd.2 - rév.00 données 2024.01.08</p>
<p align="center">Écrit par : Team QSA</p>	<p align="center">Vérifié par : RQSA Approuvé</p>	<p align="center">par : IMP</p> <p align="center">Oui. 4 sur 6</p>

3 - Contrôles, conformité et réglementation

3 - Contrôles, obligations et réglementations

<p>Allergènes - Allergènes Reg(UE)</p>
<p>N.1169/2011 - Dir.2003/89/CE et modifications et ajouts ultérieurs et règlements connexes et décrets législatifs d'application connexes (Décret législatif 114/06) : Conformément aux directives indiquées ci-dessus, la composition du produit ne comprend aucun allergène potentiel (Annexe 1) Règlement (UE) N.1169/2011- Dir.2003/89/CE - D.Lgs. 114/2006 relatif au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage, la présentation et la publicité des denrées alimentaires : Dans la composition du produit n'est présent aucun allergène potentiel, au sens de la directive mentionnée ci-dessus (annexe 1).</p>
<p>Étiquetage - Étiquetage</p>
<p>Règlement (UE) n° 1169/2011, Directive 1989/396/CEE, Décret législatif 109/92 et suivants. modifications et ajouts, règlements connexes et décrets législatifs d'application connexes. Les produits sont étiquetés conformément à la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage. Règlement (UE) n° 1169/2011, Directive 1989/396/CEE, Décret législatif 109/92 relatif au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage, la présentation et la publicité des denrées alimentaires. Tous les produits sont étiquetés conformément à la directive actuelle sur l'étiquetage.</p>
<p>Organisme génétiquement modifié (OGM) - Organismes génétiquement modifiés (OGM)</p>
<p>Règlement CE n. 1829/2003 et n. 1830/2003 et modifications ultérieures, modifications et ajouts et réglementations connexes : Aucun ingrédient dérivé ou contenant des organismes génétiquement modifiés n'est utilisé. Règlement (CE) n° 1829/2003 et n° 1830/2003 concernant les denrées alimentaires génétiquement modifiées, la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés ainsi que la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et modifiant la directive et ses modifications ultérieures.</p>
<p>Traçabilité - Traçabilité</p>
<p>Règlement CE n. 178/2002 - Règlement (CE) n° 1760/2000 et ses modifications et ajouts ultérieurs et règlements connexes : Un système de traçabilité est garanti qui permet de tracer les matières premières utilisées pour chaque lot de produit fini et de suivre les entreprises auxquelles le produit a été fourni. La procédure informatisée d'identification des produits est décrite en détail dans notre manuel d'autocontrôle. Règlement CE n° 178/2002 - Règlement (CE) n° 1760/2000 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires : Limonta Prosciutti Srl propose un système de traçabilité permettant de tracer chaque lot de produits finis et de matières premières. La procédure informatique d'identification des produits est décrite dans notre système HACCP.</p>
<p>Système de gestion de la sécurité alimentaire - Autocontrollo</p>
<p>Règlement CE n. 178/2002 - Régl. CE n. 852/2004 - Régl. CE n. 853/2004 - Régl. CE 2073/2005 - Règlement (CE) 1441/2007 - Directive 2006/52/CE - Règlement (CE) 1333/2008, Régl. UE 1129 et 1130/2011 et suivants. modifications et ajouts et réglementations associées : Un système d'autocontrôle est appliqué basé sur les procédures HACCP, SSOP et GMP. Limonta Prosciutti Srl déclare également opérer dans le respect de toutes les réglementations en vigueur concernant la production, la commercialisation et la vente de produits carnés. Règlement CE n° 178/2002 - Règlement CE n° 852/2004 - Règlement CE n° 853/2004 - Règlement CE 2073/2005 - Règlement (CE) 1441/2007 - Directive 2006/52/CE - Règlement CE 1333/2008, Règlement UE 1129 et 1130/2011 : Limonta Prosciutti Srl applique un système de gestion de la sécurité alimentaire basé sur HACCP, SSOP et GMP. Limonta Prosciutti Srl travaille en conformité avec toutes les réglementations applicables régissant la production, la commercialisation et la vente de produits à base de viande.</p>
<p>Transport - Transport</p>
<p>Décret présidentiel n. 404 du 29/05/1979, Décret présidentiel n. 327/1980 et Décret Ministériel 12/10/1981 : Il est garanti que les véhicules destinés au transport de marchandises, tant propres que de tiers, soient équipés d'un certificat ATP régulier et des autorisations sanitaires en vigueur. Tous les camions utilisés pour transporter des aliments sont munis d'un certificat ATP régulier et des permis valides correspondants.</p>
<p>Emballage - Emballage</p>
<p>Règlement CE 1935/2004, Régl. CE 2023/2006, Règlement UE 10/2011, Régl. (UE) n° 1282/2011 et modifications ultérieures. modifications et ajouts et réglementations connexes concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires. Règlement CE 1935/2004, Régl. CE 2023/2006, Régl. (UE) 10/2011, Régl. (UE) n° 1282/2011 et modifications, changements et ajouts ultérieurs et réglementations connexes sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.</p>

p. Limonta Hams Srl



Annexe 1)/Annexe 1)

Annexe II - Régl. de l'UE 1169/2011

Limonta Prosciutti Srl est susceptible de publier de nouvelles mises à jour de ce document. Il est donc important que les utilisateurs vérifient qu'ils disposent de la dernière version. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl peut publier de nouvelles mises à jour de ce document chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les utilisateurs de ce logiciel s'assurent qu'ils disposent de la dernière révision. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl - Via Diaz, 3c - 23845 Costa Masnaga (LC) - Numéro de TVA, code fiscal et numéro de registre du commerce. Lc 00580360139 - REA Lc 151513 - Cap.Soc. 50 000,00 € iv

Tél. 031 - 856530 - Fax 031 - 879224 - e-mail : limonta@dolcevalleprosciutti.com - pec : limonta@pec.dolcevalleprosciutti.com - web : www.dolcevalleprosciutti.com

18/11/2024

LIMONTA PROSCIUTTI



MANUEL DU SYSTÈME DE GESTION
INTÉGRÉ
Qualité et sécurité des aliments
FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT
JAMBON DE PARME – Mise à jour 2024.09.03

ST
éd.2 - rév.00
données 2024.01.08

Écrit par : Team QSA

Vérifié par : RQSA Approuvé par : IMP

Oui. 5 sur 6

Allergène alimentaire - Allergènes alimentaires		Présent Présent	Absent Absent	Croix Contamination Croix Contamination
1	<p>Céréales contenant du gluten (c'est-à-dire blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales, à l'exception :</p> <p>a) sirops de glucose à base de blé contenant du dextrose b) maltodextrines à base de blé c) sirops de glucose à base d'orge ; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour boissons spiritueuses et autres boissons alcoolisées (1) Et les produits qui en sont issus, dans la mesure où le processus qu'ils ont subi n'est pas susceptible d'augmenter le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSa pour le produit concerné dont ils sont issus.</p> <p>Céréales contenant du gluten (c'est-à-dire blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales, à l'exception : a) des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1) ; b) maltodextrines à base de blé (1) ; c) sirops de glucose à base d'orge ; d) les céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcoolisées.</p>		X	
2	<p>Crustacés et produits dérivés Crustacés et produits à base de crustacés.</p>		X	
3	<p>Œufs et produits dérivés Œufs et produits à base d'œufs.</p>		X	
4	<p>Poissons et produits à base de poissons, à l'exception : (a) gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ; (b) gélatine de poisson ou colle de poisson utilisée comme agent de collage dans la bière et le vin</p> <p>Poissons et produits à base de poisson, à l'exception : a) de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ; b) gélatine ou colle de poisson utilisée comme agent clarifiant dans la bière et le vin.</p>		X	
5	<p>Arachides et produits à base d'arachides. Arachides et produits à base d'arachides.</p>		X	
6	<p>Soja et produits à base de soja, à l'exception : a) huile et graisse de soja entièrement raffinées b) tocophérols mixtes naturels (E306), D-alpha-tocophérol naturel, acétate de D-alpha-tocophérol naturel, succinate de D-alpha-tocophérol naturel issu de sources de soja ; c) huiles végétales dérivées de phytostérols et d'esters de phytostérols provenant de sources de soja ; d) ester de stanol végétal produit à partir de stérols d'huile végétale provenant de sources de soja (1) Et les produits qui en sont issus, dans la mesure où le processus qu'ils ont subi n'est pas susceptible d'augmenter le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSa pour le produit concerné dont ils sont issus.</p> <p>Soja et produits à base de soja, à l'exception : a) de l'huile et de la graisse de soja raffinées (1) ; b) tocophérols mixtes naturels (E306), D-alpha tocophérol naturel, acétate de D-alpha tocophérol naturel, succinate de D-tocophérol alpha naturel à base de soja ; c) huiles végétales dérivées de phytostérols et d'esters de phytostérols à base de soja ; d) ester de stanol végétal produit à partir de stérols d'huile végétale à base de soja. (1) Et les produits dérivés, à condition que le procédé suivi n'augmente pas le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSa pour le produit de base dont ils sont dérivés.</p>		X	
7	<p>Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception : a) le lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour boissons spiritueuses et autres boissons alcoolisées ; b) lactitol</p> <p>Lait et produits laitiers (y compris le lactose), à l'exception : a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de spiritueux ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcoolisées ; b) le lactitol.</p>		X	
8	<p>Fruits à coque, c'est-à-dire amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistachio vera), noix de macadamia et noix du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de celles-ci, à l'exception : a) les noix utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour boissons spiritueuses et autres boissons alcoolisées.</p> <p>Fruits à coque, à savoir amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix du Queensland (Macadamia ternifolia) et produits à base de ces fruits, à l'exception : a) les fruits à coque utilisés pour la fabrication de spiritueux ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcoolisées.</p>		X	
9	<p>Céleri et produits à base de céleri.</p>		X	
10	<p>Moutarde et produits à base de moutarde. Moutarde et produits à base de moutarde.</p>		X	

Limonta Prosciutti Srl est susceptible de publier de nouvelles mises à jour de ce document. Il est donc important que les utilisateurs vérifient qu'ils disposent de la dernière version. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl peut publier de nouvelles mises à jour de ce document chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les utilisateurs de ce logiciel s'assurent qu'ils disposent de la dernière révision. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl - Via Diaz, 3c - 23845 Costa Masnaga (LC) - Numéro de TVA, code fiscal et numéro de registre du commerce. Lc 00580360139 - REA Lc 151513 - Cap.Soc. 50 000,00 € iv

Tél. 031 - 856530 - Fax 031 - 879224 - e-mail : limonta@dolcevalleprosciutti.com - pec : limonta@pec.dolcevalleprosciutti.com - web : www.dolcevalleprosciutti.com

    	<p>MANUEL DU SYSTÈME DE GESTION INTÉGRÉ Qualité et sécurité des aliments</p> <p>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT JAMBON DE PARME – Mise à jour 2024.09.03</p>	<p>ST</p> <p>éd.2 - rév.00 données 2024.01.08</p>	
<p>Écrit par : Team QSA</p>	<p>Vérifié par : RQSA Approuvé par : IMP</p>	<p>Oui. 6 sur 6</p>	
<p>11</p>	<p>Graines de sésame et produits dérivés Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.</p>	<p>X</p>	
<p>12</p>	<p>Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO₂.</p>	<p>X</p>	
<p>13</p>	<p>Lupin et produits dérivés Lupins et produits à base de lupin.</p>	<p>X</p>	
<p>14</p>	<p>Mollusques et produits dérivés. Mollusques et produits à base de crustacés.</p>	<p>X</p>	

p. Limonta Hamis Srl



Limonta Prosciutti Srl est susceptible de publier de nouvelles mises à jour de ce document. Il est donc important que les utilisateurs vérifient qu'ils disposent de la dernière version. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl peut publier de nouvelles mises à jour de ce document chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les utilisateurs de ce logiciel s'assurent qu'ils disposent de la dernière révision. Ce document est la propriété de Limonta Prosciutti Srl et ne peut être reproduit, utilisé ou divulgué à des tiers sans notre autorisation écrite.

Limonta Prosciutti Srl - Via Diaz, 3c - 23845 Costa Masnaga (LC) - Numéro de TVA, code fiscal et numéro de registre du commerce. Lc 00580360139 - REA Lc 151513 - Cap.Soc. 50 000,00 € iv

Tél. 031 - 856530 - Fax 031 - 879224 - e-mail : limonta@dolcevalleprosciutti.com - pec : limonta@pec.dolcevalleprosciutti.com - web : www.dolcevalleprosciutti.com